emerio®

FD-109543

# *Fruit & Mushroom dehydrator (EN)*

# *Frucht- & Pilztrockner (DE)*

# *Frukt och svamptork (SE)*

# *Paddenstoelen- en fruitdroger (NL)*

# *Hedelmä- ja sienikuivuri (FI)*

# *Frukt- og soppdehydrator (NOR)*

# *Frukt- og soppdehydrator (DK)*

CE

# Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English ..... - 2 -

Bedienungsanleitung – German ..... - 8 -

Bruksanvisning – Swedish ..... - 15 -

Gebruiksaanwijzing – Dutch ..... - 21 -

Käyttöohje – Finnish..... - 28 -

Brukermanual – Norwegian ..... - 34 -

Brugsanvisning – Danish..... - 41 -

## SAFETY PRECAUTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. Load all ingredients onto the trays and into the dehydrator before plugging in the main power supply.
8. Disconnect power supply before removing the dried ingredients from the trays.
9. This is a domestic electrical product, which must only be used for its intended purpose, in accordance with these Instructions. This product should never be used in a commercial environment.
10. Check the rating plate to ensure that the correct input voltage is being supplied to the product.
11. Always switch the product off and remove the plug from the wall socket when not in use and before cleaning or changing accessories.
12. Never reach for an electrical product that has fallen into water. This will result in an electric shock. Switch off the power at the wall socket and disconnect the plug before

attempting to remove it from water. After removing, never attempt to re-connect the product until it has fully dried and been tested and approved by a qualified person.

13. Never allow the mains cable to come in contact with a heat source, water or any other liquid. Ensure sharp objects like knives etc are never used close to any cable when the product is in use.
14. Never allow the cable of an electrical product to drape over the edge of a work surface where it could be pulled by a small child. Always check the position of the cable when the product is in use.
15. Never carry an electrical product by its cable as it could cause damage resulting in electrical failure when next used.
16. Never operate this product if the cable or plug, become damaged. NOTE: Only a qualified person can carry out repairs on this item.
17. Be aware that many domestic electrical products become hot during use. Never touch hot surfaces during use and ensure all users are informed of the risks. Use an oven glove where required.
18. Where relevant, keep all ventilation slots clear from obstructions and observe safe working distances from walls etc. Never put anything into the ventilation slots of an electrical appliance.
19. Never operate this product with wet hands. Always ensure your hands, the appliance and work area, are dry before switching on.
20. Never use this product outdoors. This product is designed for indoor use only.
21. If this product stops working unexpectedly, switch off and unplug the product immediately. Seek professional advice before attempting to re-use the product.
22. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.

23. Never immerse the dehydrator, its mains lead or plug in water or other liquid. Doing so could result in an electric shock. The dehydrator should not be washed in the dishwasher.
24. Do not place anything on top of the dehydrator. Let the dehydrator cool before moving it.
25. The dehydrator is only intended for drying food, never place anything else in the dehydrator such as paper or plastic items, and never store anything inside the dehydrator.
26. Do not use the dehydrator without the drying trays in place. They are required in order for the air to circulate properly. Always use the dehydrator with all the drying trays in place even if they are not all filled with food.
27. It is important that the drying trays are thoroughly cleaned since they come into contact with foodstuffs.
28. The dehydrator should not be used for more than 40 hours at a time.

**PARTS DESCRIPTION**

1. Lid
2. Drying trays (x 5)
3. On/off switch
4. Temperature setting knob
5. Base unit

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

1. Remove all packagings.
2. Place the base unit on a flat stable and heat-resistant surface. Fit all the (empty) drying trays and then the lid onto the base unit. Make sure that there is at least 15 cm free space around the outside of the dehydrator to ensure adequate air circulation in and around the appliance.
3. Wash the drying trays and the lid; rinse and dry them thoroughly. Wipe the exterior of the base unit with a damp cloth. The appliance may emit a slight odour of burning the first time when it is used, but this is quite normal.

**Product Use**

This appliance is suitable for fruits, vegetables, mushrooms, herbs and teas. Make sure the ingredients you choose for drying are fresh and fully ripe.

**PREPARATIONS**

1. Wash or clean the raw ingredients before drying to cleanse them of any traces of chemicals, dirt, insects, etc.
2. Inspect any fruit or veg before placing it onto the drying tray. Remove any food that is discolored, overripe, or damaged, otherwise it could ruin everything on the tray.
3. Slice the food to be dried into 6 mm thick slices. Thinner slices will dry quicker but they will shrink more. Slices of unpeeled fruit should be laid with the cut side facing up. Lay each piece separately so that it does not overlap any of the others on the tray.
4. Spread the food over the tray in an even layer. Herbs should be dried very carefully, just remove the stalks. They do not need to be broken down any more. Herbs need turning from time to time to stop them sticking to the tray.
5. Do not dehydrate wet food. Once rinsed, the food should be allowed to air dry for a while before you begin to dehydrate it.

**PRE-TREATING**

Pre-treatment can add flavour to food and also controls the enzymes which cause the colour and taste of food to deteriorate. By pre-treating the food you can halt this process and make food last even longer after it has been dried.

**Fruit and vegetables can be pre-treated in the following solutions:**

1. Lemon and pineapple juice: A natural way to reduce unwanted colour deterioration. Simply slice fruit or vegetables straight into the juice, leave for a few minutes and place onto the trays.
2. Orange or lime-juice, spices or honey: Simply slice fruit or vegetables into the solution, leave for a few minutes and then place on the trays. For a lovely flavour, sprinkle your ingredients with cinnamon or coconut.
3. Table salt: Simply sprinkle food with salt.
4. Citric or ascorbic acid: Available from health food shops, these anti-oxidant granules are ideal for making banana chips and apple rings: Dissolve 6 tbs of ascorbic acid in a pint of water; soak for 1-2 minutes and then dry off before placing on the trays.
5. Blanching in syrup may help retain the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums and also gives a sweet taste.

**NB: before drying pre-treated food, remove any excess moisture by placing food on paper towels or clean dry cloths. Ingredients should be laid on the trays in a thin layer with space in between each item to allow for thorough drying.**

**USE**

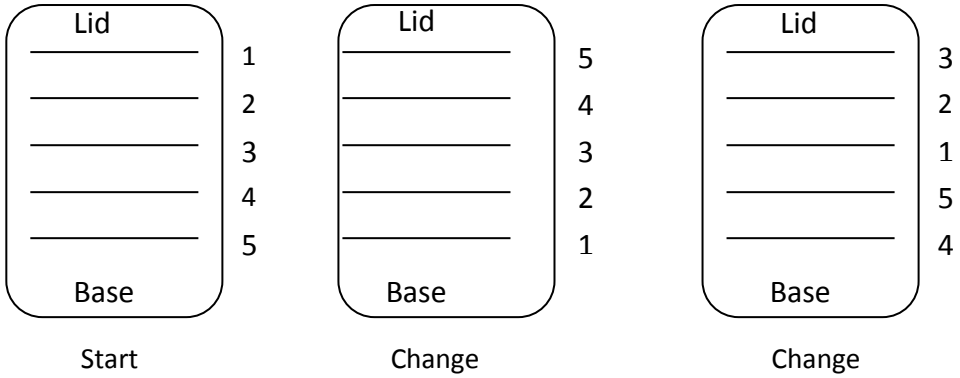
Make sure that the on/off switch is set to “O” (off) before the appliance is plugged into an electrical socket.

1. Spread the food over the tray in an even layer.
2. Place the drying trays with the food onto the base unit and then put the lid on.
3. Plug the appliance into an electrical socket and press the on/off switch to position “I” (on).
4. Set the temperature using the table below as a guide. Drying time will vary according to the type of ingredients, size of the pieces and the tray load. The greater the moisture content of the food, the longer the drying time it will need. All of the included drying trays must be used regardless of whether they contain any food.

| Type of food | Recommended temperature |
|---|---|
| Flowers | 35-40 ℃ |
| Herbs | 40 ℃ |
| Baked goods | 40-50 ℃ |
| Vegetables | 50-55 ℃ |
| Fruit (apples) | 55-60 ℃ |
| Fruit (pears) | 55-60 ℃ |
| Fruit (apricots, peaches, plums) | 55-60 ℃ |
| Meat, fish | 65-70 ℃ |
| Mushrooms | 40-50 ℃ |

5. The contents of the lowest tray will be dried the most efficiently, so the trays should all be circulated through the different positions at regular intervals to ensure that all the food is dried to the same degree. For even drying rotate the trays from top to bottom and left to right (see fig 1.) every few hours. Please note that the trays will be very hot when in use especially nearest the heating element and you must always wear oven gloves to do this.

Fig 1. Rotating the trays




6. Check the progress of the dehydration from time to time to ensure that you do not dehydrate the food too much. The food should be removed from the dehydrator when it is dehydrated. The dehydrated food should be stored in a cool, dark place in a suitable container.
7. When you have finished, press the on/off switch to position “O” and then unplug the appliance.

**Which foods are suitable to be dehydrated?**

Vegetables should be ripe, fresh and undamaged.

| **Sort** | **Pre-treatment** | **Drying time (hours)** |
|---|---|---|
| Apples | Cut into slices or rings. | 4–15 |
| Apricots | Cut into halves or quarters. | 8–36 |
| Fresh pineapple | Peel and slice into rings. | 6–36 |
| Tinned pineapple | Slice and drain. | 6–36 |
| Ripe bananas | Cut into 4 mm rounds or strips. | 5–24 |

| | | |
|---|---|---|
| Strawberries | Cut in half, small ones whole. | 5–24 |
| Pears | Remove the core, cut into halves or slices. | 5–24 |
| Plums | Whole or cut in half, with or without stones. | 5–24 |
| Grapes | Pierce, choose seedless if possible. | 6–36 |
| Cherries | Whole with stones. | 6–36 |
| Peaches | Remove the stone, cut into halves or slices. | 5–24 |
| Citrus fruit | Slice with or without peel. | 6–36 |
| Rhubarb | Use thin stalks only, rinse and slice into 3 cm pieces. | 4–16 |
| Mushrooms | Cleanse the mushrooms and slice them, leave small ones whole. | 4–6 |

**Tips:**

1. About 6% to 10% of moisture may remain in foods without danger of spoilage. Many dried foods will have a leathery consistency.
2. After drying, fruit should be left to 'sweeten' or condition for a week before consuming. To condition, place fruit in a non- aluminium, non-plastic container and place in a dry well - ventilated area.
3. Make sure food is thoroughly dry before packing.
4. Check the dried food once a month for spoilage. If the food was not in its best condition at the point of dehydration the spoilage bacteria may continue to multiply.

**NOTES FOR MAINTAINING QUALITY**

1. Pay attention for the correct amount and time.
2. Pack dried foods correctly in air-tight containers in a cool, dry and dark place.

**CLEANNING AND MAINTENANCE**

1. Before cleaning remove the mains plug and let the device cool down.
2. Never immerse the heating base in water. Only wipe the surface with damp cloth.
3. Wash the lid and the drying trays. Avoid using acrid or scrubbing cleaning agents.

**TECHNICAL DATA**

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
Power consumption: 250W

**GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:
For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.
Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

Recycling – European Directive 2012/19/EU
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden und die Risiken verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
6. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen in dem nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“.
7. Legen Sie alle Zutaten auf die Schalen und in den Dörrautomaten, bevor Sie das Netzteil anschließen.
8. Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die getrockneten Bestandteile aus den Schalen entfernen.
9. Dies ist ein für den Haushaltgebrauch bestimmtes Elektrogerät, das nur für seinen vorgesehenen Zweck laut diesen Anleitungen zu verwenden ist. Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
10. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der auf dem Typenschild angegebene Eingangsspannung versorgt wird.

11. Schalten Sie das Gerät und ziehen dessen Netzstecker aus, wenn Sie es nicht gebrauchen sowie vor dem Reinigen oder Auswechseln der Zubehörteile.
12. Berühren Sie niemals ein Gerät, das ins Wasser gefallen ist, um einen Elektroschock zu vermeiden. Schalten Sie die Stromversorgung der Wandsteckdose und ziehen den Netzstecker aus, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen. Versuchen Sie nach dem Herausnehmen niemals, das Gerät wieder anzuschließen, bis es vollständig trocken ist und von einer qualifizierten Fachkraft überprüft wurde.
13. Das Netzkabel darf niemals mit Wärmequellen, Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Stellen Sie sicher, dass scharfe Gegenstände wie Messer usw. nie in der Nähe eines Kabels verwendet werden, wenn das Produkt benutzt wird.
14. Lassen Sie das Kabel eines elektrischen Produktes nicht über die Kante einer Arbeitsfläche hängen, so dass ein kleines Kind nicht daran ziehen kann. Überprüfen Sie immer die Lage des Kabels, wenn Sie das Produkt benützen.
15. Tragen Sie ein elektrisches Produkt nie an seinem Kabel, da dadurch das Produkt beschädigt werden und dann bei der nächsten Nutzung nicht mehr funktionieren könnte.
16. Nehmen Sie dieses Gerät niemals in Betrieb, wenn dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist. HINWEIS: Reparaturen dieses Geräts dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
17. Beachten Sie bitte, dass viele Elektrogeräte für den Haushalt während ihrem Betrieb heiss anlaufen. Berühren Sie niemals heiße Flächen während dem Betrieb und stellen sicher, dass alle Benutzer über Risiken unterrichtet sind. Tragen Sie Handschuhe, wenn erforderlich.
18. Halten Sie alle Lüftungsschlitze frei und achten Sie auf sichere Abstände von den Wänden usw. während der Inbetriebnahme. Schieben Sie niemals Gegenstände in die Lüftungslöcher eines Elektrogeräts.

19. Nehmen Sie dieses Gerät niemals mit nassen Händen in Betrieb. Stellen Sie stets sicher, dass Ihre Hände, das Gerät und die Arbeitsfläche vor dem Einschalten trocken sind.
20. Das Gerät niemals im Freien in Betrieb nehmen. Dieses Gerät ist nur für den Betrieb drinnen gedacht.
21. Falls der Betrieb dieses Geräts unerwartet ausfällt, schalten Sie es aus und ziehen dessen Netzstecker unverzüglich aus. Ziehen Sie einen qualifizierten Fachmann zu Rate, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut in Betrieb zu nehmen.
22. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
23. Tauchen Sie den Dörrautomaten, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann einen Stromschlag verursachen. Der Dörrautomat darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
24. Stellen Sie nichts auf den Dörrautomaten. Lassen Sie den Dörrautomaten abkühlen, bevor Sie ihn versetzen.
25. Der Dörrautomat ist nur zum Trocknen von Lebensmitteln gedacht. Legen Sie niemals etwas anderes wie Papier oder Plastikteile in den Dörrautomaten und bewahren Sie nichts darin auf.
26. Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht ohne die Trockenschalen. Sie sind für eine korrekte Luftzirkulation erforderlich. Verwenden Sie den Dörrautomaten immer mit allen Trockenschalen, auch wenn nicht alle mit Lebensmitteln belegt sind.
27. Es ist wichtig, dass die Trockenschalen gründlich gereinigt werden, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
28. Der Dörrautomat sollte nicht länger als 40 Stunden ohne Unterbrechung verwendet werden.

**BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN**

1. Deckel
2. Trockenschalen
3. Ein-/Aus-Schalter
4. Temperaturregler
5. Basiseinheit

**VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

1. Alle Verpackungen entfernen.
2. Stellen Sie die Basiseinheit auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Setzen Sie alle (leeren) Trockenschalen und dann den Deckel auf die Basiseinheit. Stellen Sie sicher, dass um den Dörrautomaten herum mindestens 15 cm Platz ist, um für eine ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.
3. Waschen Sie die Trockenschalen und den Deckel; gründlich spülen und trocknen. Wischen Sie die Außenseite der Basiseinheit mit einem feuchten Tuch ab. Bei der ersten Nutzung kann das Gerät einen leichten Brandgeruch erzeugen, was aber normal ist.

**Verwendungszweck**

Dieses Gerät eignet sich für Obst, Gemüse, Pilze, Kräuter und Tees. Stellen Sie sicher, dass die Zutaten, die Sie zum Trocknen wählen, frisch und vollständig reif sind.

**VORBEREITUNGEN**

1. Waschen oder reinigen Sie die rohen Zutaten vor dem Trocknen, um Spuren von Chemikalien, Schmutz, Insekten usw. zu entfernen.
2. Überprüfen Sie Obst und Gemüse, bevor Sie es auf die Trockenschalen legen. Entfernen Sie Lebensmittel, die verfärbt, überreif oder beschädigt sind, da diese die anderen Lebensmittel auf der Schale verderben könnten.
3. Schneiden Sie die zu trocknenden Lebensmittel in 6 mm dicke Scheiben. Dünnere Scheiben trocknen schneller, schrumpfen aber mehr. Scheiben von ungeschälten Früchten sollten mit der Schnittseite nach oben gelegt werden. Legen sie jedes Stück separat, sodass sich keine Stücke auf der Schale überlappen.
4. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der Schale. Kräuter sollten sehr sorgfältig getrocknet werden; nur die Stiele entfernen. Sie müssen nicht mehr zerkleinert werden. Kräuter müssen gelegentlich gewendet werden, damit sie nicht an der Schale anhaften.
5. Trocknen Sie keine nassen Lebensmittel. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Spülen und vor dem Dörren eine Weile an der Luft trocknen.

**VORHEIZEN**

Durch ein Vorheizen kann einerseits der Geschmack der Speisen verstärkt und andererseits können die Enzyme, die eine Verfärbung und Verschlechterung des Geschmacks verursachen, kontrolliert werden. Durch ein Vorheizen der Speisen kann dieser Vorgang verhindert und die Speisen können nach dem Trocknen sogar noch länger aufbewahrt werden.

**Obst und Gemüse können in den folgenden Lösungen vorbehandelt werden:**

1. Zitronen- und Ananassaft: Eine natürliche Methode zur Reduzierung einer ungewollten Verfärbung. Schneiden Sie das Obst oder Gemüse einfach direkt in den Saft, lassen die geschnittenen Stücke einige Minuten darin und legen sie danach auf die Schalen.
2. Orangen- oder Limonensaft, Gewürze oder Honig: Schneiden Sie das Obst oder Gemüse einfach in Scheiben und legen diese in die Lösung. Lassen Sie sie einige Minuten darin und legen sie danach auf die Schalen. Für einen herrlichen Geschmack streuen Sie etwas Zimt- oder Kokosnusspulver auf die Scheiben.
3. Tafelsalz: Streuen Sie einfach ein wenig Salz auf die Speisen.
4. Zitronen- oder Askorbinsäure: Diese antioxidierenden Körnchen sind in Reformhäusern erhältlich und eignen sich ideal zur Zubereitung von Bananensplitt und Apfelringen: Lösen Sie 6 EL Askorbinsäure in einem Pint Wasser auf. Tauchen Sie sie 1-2 Minuten ein und trocknen sie danach, bevor Sie sie auf die Schalen legen.

5. Mit einem Blanchieren in Sirup können die Farben der Äpfel, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsiche, Birnen und Pflaumen und der süße Geschmack beibehalten werden.

**Tipp: Vor dem Trocknen der vorbehandelten Speisen legen Sie diese auf Papiertücker oder trockene Tücher, um übermäßige Feuchtigkeit aufsaugen zu lassen. Die Zutaten müssen in einer dünnen Schicht und in einem Abstand zueinander auf die Schalen gelegt werden, damit diese gründlich getrocknet werden können.**

**VERWENDUNG**

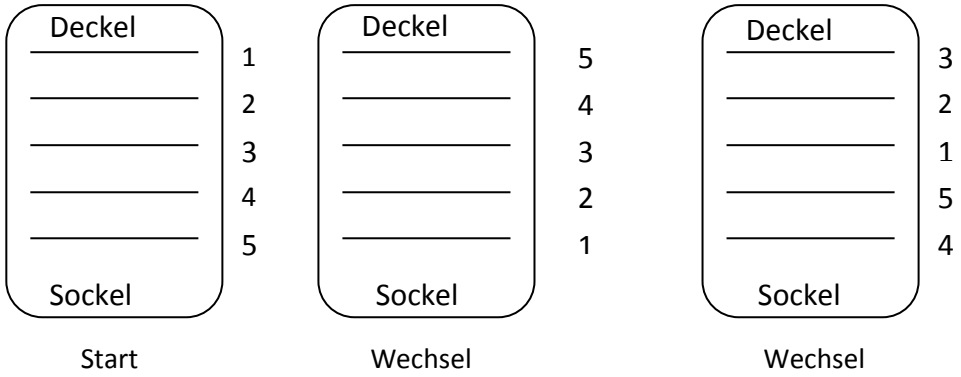
Vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter auf „O“ (aus) steht, bevor Sie das Gerät an einer Steckdose anschließen.

1. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der Schale.
2. Setzen Sie die Trockenschalen mit den Lebensmitteln auf die Basiseinheit und zuletzt den Deckel.
3. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an und drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter in de Postion „I“ (ein).
4. Stellen Sie die Temperatur anhand der folgenden Tabelle ein. Die Trockenzeit variiert je nach Art der Zutaten, Größe der Stücke und der Schalenbeladung. Je größer der Feuchtigkeitsgehalt des Nahrungsmittels ist, desto mehr Trocknungszeit wird benötigt. Alle mitgelieferten Trockenschalen müssen verwendet werden, auch wenn sie keine Lebensmittel enthalten.

| Art der Lebensmittel | Empfohlene Temperatur |
|---|---|
| Blumen | 35-40 ℃ |
| Kräuter | 40 ℃ |
| Backwaren | 40-50 ℃ |
| Gemüse | 50-55 ℃ |
| Obst (Äpfel) | 55-60 ℃ |
| Obst (Birnen) | 55-60 ℃ |
| Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen) | 55-60 ℃ |
| Fleisch, Fisch | 65-70 ℃ |
| Pilze | 40-50 ℃ |

5. Die Inhalt der untersten Schale wird am effizientesten getrocknet. Daher sollten die Positionen der Schalen in regelmäßigen Abständen reihum geändert werden, damit alle Lebensmittel im selben Maß getrocknet werden. Für eine gleichmäßige Trocknung verttauschen Sie die Schalen alle paar Stunden von oben nach unten und von links nach rechts (siehe Abb. 1). Bitte beachten Sie, dass die Schalen sehr heiß werden, vor allem die in der Nähe des Heizelements. Sie müssen daher immer Ofenhandschuhe tragen.

Abb 1. Drehen der Schalen




6. Kontrollieren Sie zwischenzeitlich den Fortgang der Trocknung, damit die Nahrungsmittel nicht vertrocknen. Die Lebensmittel sollten aus dem Dörrautomaten entnommen werden, wenn genügend Wasser entzogen wurde. Die getrockneten Lebensmittel sollten in einem geeigneten Behälter an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden.
7. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „O“ und ziehen den Netzstecker.

**Welche Lebensmittel sind für die Trocknung geeignet?**

*Gemüse sollte reif, frisch und unbeschädigt sein.*

| **Sorte** | **Vorbehandlung** | **Trockenzeit (Stunden)** |
|---|---|---|
| Äpfel | In Scheiben oder Ringe schneiden. | 4–15 |
| Aprikosen | Halbieren oder vierteln | 8–36 |
| Frische Ananas | Schälen und in Ringe schneiden. | 6–36 |
| Dosenananas | In Scheiben schneiden und abtropfen lassen. | 6–36 |
| Reife Bananen | In 4 mm dicke Scheiben oder Streifen schneiden. | 5–24 |
| Erdbeeren | Halbieren, kleine ganz | 5–24 |
| Birnen | Gehäuse entfernen, halbieren oder in Scheiben schneiden. | 5–24 |
| Pflaumen | Ganz oder halbiert, mit oder ohne Kern | 5–24 |
| Trauben | Anstechen, wenn möglich kernlos | 6–36 |
| Kirschen | Ganz mit Kern | 6–36 |
| Pfirsiche | Kern entfernen, halbieren oder in Scheiben schneiden | 5–24 |
| Zitrusfrüchte | In Scheiben schneiden, mit oder ohne Schale | 6–36 |
| Rhabarber | Nur dünne Stile verwenden, spülen und in 3 cm lange Stücke schneiden. | 4–16 |
| Pilze | Pilze reinigen und in Scheiben schneiden, kleine ganz. | 4–6 |

**Tipps:**

1. Ungefähr 6% bis 10% der Feuchtigkeit wird in den Speisen übrig bleiben, ohne dass diese jedoch dadurch verderben. Die meisten getrockneten Speisen weisen eine lederartige Konsistenz auf.
2. Nach dem Trocknen lassen Sie das Obst eine Woche vor dem Verzehr “versüßen” oder konditionieren. Zum Konditionieren packen Sie das Obst in einen Behälter ab, der nicht aus Aluminium oder Kunststoff bestehen darf, und den Sie an einem trockenen und gut belüfteten Ort hinstellen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Abpacken gründlich trocken sind.
4. Prüfen Sie die getrockneten Speisen einmal im Monat auf Anzeichen eines Verderbens. Falls die Speisen zur Zeit der Trocknung nicht im besten Zustand waren können sich die Bakterien, die ein Verderben verursachen, weiter vermehren.

**HINWEISE ZUR BEIBEHALTUNG DER QUALITÄT**

1. Achten Sie auf die richtige Menge und Zeit.
2. Verschließen Sie die getrockneten Speisen richtig in luftdichte Behälter und bewahren Sie diese an einem kühlen und trockenen Ort und vor Licht geschützt auf.

**REINIGUNG UND PFLEGE**

1. Ziehen Sie den Stecker vor dem Reinigen von der Steckdose aus und lassen das Gerät abkühlen.
2. Der Heizsockel darf niemals ins Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie dessen Oberfläche nur mit einem feuchten Tuch sauber.
3. Deckel und Trockenschalen waschen. Beißenden oder scheuernden Reinigungsmittel vermeiden.

**TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 250W

**GARANTIE UND KUNDENSERVICE**

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das Gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

**UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**

Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

# SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

1. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
5. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
6. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat, se stycket ”rengöring och underhåll” i handboken.
7. Tillsätt alla ingredienser i brickorna och stätt in brickorna i dehydratorn innan strömkontakten ansluts till ett eluttag.
8. Koppla ur strömförsörjningen innan de torkade ingredienserna tas bort från brickorna.
9. Detta är en eldriven hushållsapparat som endast ska användas för dess avsedda syfte i enlighet med dessa instruktioner. Denna apparat får aldrig användas i kommersiell miljö.
10. Se till att apparaten ansluts till korrekt spänning enligt märkningsskylten.
11. Stäng alltid av apparaten och dra ur stickkontakten från väggen när apparaten inte används och innan rengöring eller byte av tillbehör.
12. Försök aldrig fatta tag i en elektrisk apparat som fallit ned i vatten. Detta leder till en elektrisk chock. Stäng av strömmen vid vägguttaget (om möjligt) och dra ur

stickkontakten innan du försöker ta upp apparaten ur vattnet. Efter du tagit upp den, koppla aldrig in den igen innan apparaten har torkat helt och den har testats och godkänts av kvalificerad person.

13. Låt aldrig strömkabeln komma i kontakt med en värmekälla, vatten eller någon annan vätska. Se till att vassa föremål som t.ex. knivar osv. aldrig används i närheten av någon kabel när produkten är igång.
14. Låt aldrig kabeln för någon elektrisk produkt hänga över kanten så att ett barn kan råka dra ner apparaten. Kontrollera alltid kabelns position när produkten är igång.
15. Bär aldrig en elektrisk produkt via strömkabeln eftersom det kan orsaka skada som leder till elfel vid nästa användning.
16. Använd aldrig denna apparat om sladden eller kontakten skadats. OBS: Endast en kvalificerad person får reparera denna apparat.
17. Var medveten om att många eldrivna hushållsapparater blir heta under användning. Vidrör aldrig heta ytor under användning och se till att alla som använder apparaten är informerade om riskerna. Använd ugnsvante vid behov.
18. I förekommande fall se till att hålla alla ventilationsöppningar fria på säkra avstånd från väggar etc. Placera aldrig föremål i ventilationsöppningarna på en eldriven apparat.
19. Använd aldrig apparaten med våta händer. Se alltid till att dina händer, apparaten och arbetsytan är torra innan du sätter på apparaten.
20. Använd aldrig denna apparat utomhus. Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk.
21. Om denna apparat oväntat slutar fungera stäng omedelbart av den och dra ur sladden. Sök sakkunnigt råd innan du försöker använda apparaten igen.
22. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.

23. Sänk aldrig ner dehydratorn, dess strömkabel eller kontakt i vatten eller någon annan vätska. Det kan resultera i elektriska stötar. Dehydratorn får inte köras i diskmaskin.
24. Placera inga föremål ovanpå dehydratorn. Låt dehydratorn svalna innan den flyttas.
25. Dehydratorn är endast avsedd för torkning av mat. Placera aldrig någonting annat i dehydratorn som t.ex. papper eller plastföremål, och förvara aldrig heller någonting inne i dehydratorn.
26. Använd inte dehydratorn utan att torkbrickorna är på plats. De krävs för att luften ska cirkulera korrekt. Använd alltid dehydratorn med alla torkbrickor på plats, även om inte alla är fyllda med mat.
27. Det är viktigt att torkbrickorna rengörs noga eftersom de kommer i kontakt med matvaror.
28. Dehydratorn bör inte användas i mer än 40 timmar i taget.

**BESKRIVNING AV DELAR**

1. Lock
2. Torkbrickor (5 st)
3. Strömbrytare
4. Temperaturreglage
5. Basenhet

**FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING**

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Placera basenheten på en platt, stabil och värmebeständig yta. Placera alla (tomma) torkbrickor och sedan locket på basenheten. Se till att det är ett fritt avstånd på minst 15 cm runt dehydratorn för att säkerställa en tillräcklig luftcirkulation till och runt apparaten.
3. Diska torkbrickorna och locket. Skölj och torka av dem ordentligt. Torka av basenhetens utsida med en fuktad trasa. Apparaten kan avge en viss brännlukt vid den första användningen. Detta är helt normalt.

**Använda produkten**

Denna apparat är lämplig för frukter, grönsaker, svampar, örter och teer. Se till att ingredienserna som användas för torkning är färska och helt mogna.

**FÖRBEREDELSER**

1. Skölj eller rengör de råa ingredienserna innan de torkas för att rensa dem från eventuella kemikalier, smuts, insekter osv.
2. Inspektera all frukt eller alla grönsaker innan de placeras på torkbrickan. Ta bort all mat som är missfärgad, övermogen eller skadad, annars kan det förstöra allt på brickan.
3. Skär maten som ska torkas i skivor på 6 mm. Tunnare skivor kommer att torka snabbare men de krymper även mer. Skivor med oskalad frukt bör läggas med den skurna sidan uppåt. Lägg ut varje del separat så att de inte överlappar någon annan del på brickan.
4. Sprid ut maten över bricken i ett jämnt lager. Örter bör torkas mycket försiktigt, ta bara bort stjälkarna. De behöver inte brytas ner ytterligare. Örter måste vändas då och då för att inte fastna i brickan.
5. Torka inte blöt mat. Efter sköljningen bör maten lufttorka en stund innan torkningen startar.

**FÖRBEHANDLING**

Förbehandling kan skänka smak åt maten samt reglerar de enzymer som kan orsaka att färgen och smaken på maten försämras. Genom att förbehandla maten kan du stoppa denna process och göra maten mer hållbar efter det att den torkats.

**Frukt och grönsaker kan förbehandlas enligt följande:**

1. Citron- och ananasjuice: ett naturligt sätt att minska oönskad missfärgning. Skär helt enkelt frukten direkt ned i juicen, låt ligga där några minuter och placera sedan på ollorna.
2. Apelsin- eller limejuice, kryddor eller honung: Skär helt enkelt frukten direkt ned i blandningen, låt ligga där några minuter och placera sedan på ollorna. För en härlig smak, strö kanel eller kokosflingor över ingredienserna.
3. Bordssalt: Strö salt över maten helt enkelt.
4. Citron- eller askorbinsyra: Finns hos hälsokostaffärer; dessa antioxiderande granulat är idealiska för att göra bananchips och äppelringar: Lös upp 6 msk askorbinsyra i en halv liter vatten; blötlägg i 1-2 minuter och torka sedan av innan placering på ollorna.
5. Blanchering i sockerlag kan bidra till att behålla färgen på äpplen, aprikoser, fikon, nektariner, persikor, päron och plommon samt ger söt smak.

**OBS: Innan torkning av förbehandlad mat, ta bort överskottsvätska genom att placera maten på hushållspapper eller rena, torra dukar. Ingredienserna ska läggas ut på ollorna i ett tunt lager med mellanrum mellan bitarna för att möjliggöra ordentlig torkning.**

**ANVÄNDNING**

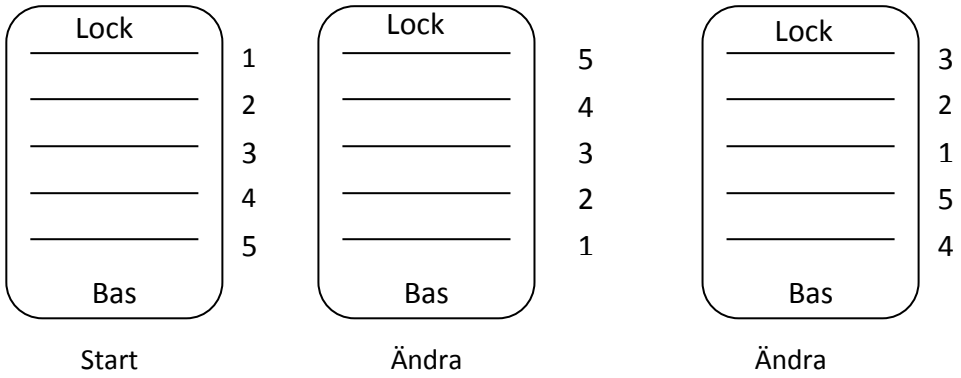
Se till att strömbrytaren är i läget "O" (av) innan apparaten ansluts till ett eluttag.

1. Sprid ut maten över brickan i ett jämnt lager.
2. Placera torkbrickorna med maten på basenheten och sätt sedan på locket.
3. Anslut apparaten till ett eluttag och tryck strömbrytaren till läget "I" (på).
4. Ställ in temperaturen, använd nedanstående tabell som riktlinje. Torktiden varierar beroende på ingrediensernas typ, delarnas storlek och mängden på brickorna. Ju mer fukt som maten innehåller, desto längre torktid krävs det. Alla medföljande torkbrickor måste användas oavsett om de håller något mat eller inte.

| Typ av mat | Rekommenderad temperatur |
|---|---|
| Blommor | 35-40 ℃ |
| Örter | 40 ℃ |
| Bakverk | 40-50 ℃ |
| Grönsaker | 50-55 ℃ |
| Frukt (äpplen) | 55-60 ℃ |
| Frukt (päron) | 55-60 ℃ |
| Frukt (aprikoser, persikor, plommon) | 55-60 ℃ |
| Kött, fisk | 65-70 ℃ |
| Svamp | 40-50 ℃ |

5. Innehållet på den nedersta brickan kommer att torkas mest effektivt, så alla brickor bör cirkuleras genom de olika lägena med regelbundna intervaller för att garantera att all mat torkas lika mycket. För jämn torkning, rotera brickorna uppifrån och ner och vänster till höger (se bild 1) med några timmars mellanrum. Observera att brickorna blir mycket heta under användning, i synnerhet de närmast värmeelementet och du måste därför alltid använda grytlappar för denna process.

bild 1. Rotering av ollorna




6. Kontrollera torkningsprocessen då och då för att säkerställa att du inte torkar maten för mycket. Maten bör plockas ut ur dehydratorn när den är torkad. Torkad mat bör förvaras på en sval, mörk plats i en lämplig behållare.
7. När du är klar, tryck strömbrytaren till läget "O" (av) och dra sedan ut apparatens strömkontakt ur eluttaget.

**Vilken mat är lämplig att torka?**

Grönsaker bör vara mogna, färska och oskadade.

| **Sort** | **Förbehandling** | **Torktid (timmar)** |
|---|---|---|
| Äpplen | Skär i skivor eller ringar. | 4–15 |
| Aprikoser | Skär i halvor eller fjärdedelar. | 8–36 |
| Färsk ananas | Skala och skär i ringar. | 6–36 |
| Ananas i burk | Skiva och dränera. | 6–36 |
| Mogna bananer | Skär i 4 mm runda eller avlånga bitar. | 5–24 |
| Jordgubbar | Dela på mitten, dela inte de små. | 5–24 |

| | | |
|---|---|---|
| Päron | Ta bort kärnan, skär i halvor eller skivor. | 5–24 |
| Plommon | Hela eller delade på mitten, med eller utan kärna. | 5–24 |
| Vindruvor | Genomborrade, kärnfria om möjligt. | 6–36 |
| Körsbär | Hela med kärnor. | 6–36 |
| Persikor | Ta ut kärnan, skär i halvor eller skivor. | 5–24 |
| Citrusfrukt | Skiva, med eller utan skal. | 6–36 |
| Rabarber | Använd endast tunna stjälkar, skölj och skiva till bitar på 3 cm. | 4–16 |
| Svamp | Rengör svampen och skiva den, lämna små svampar hela. | 4–6 |

**Tips!**

1. Cirka 6 % till 10 % av fukten kan återstå i maten utan risk för att den ska förstöras. Många torkade sorters mat kommer att få en läderartad konsistens.
2. Efter torkning bör frukt vila en vecka för att "sötas" eller "mogna" innan konsumtion. För att låta "mogna" placera frukten i en behållare, dock inte av aluminium eller plast, samt förvara i ett torrt, välventilerat utrymme.
3. Se till att maten är ordentligt torkad innan den förpackas.
4. Kontrollera torkad mat en gång i månaden för att se om den blivit förstörd. Om maten vid torkningstillfället inte var i bästa skick kan nedbrytande bakterier fortsätta att föröka sig.

**NOTERINGAR FÖR BIBEHÅLLANDE AV KVALITET**

1. Var noga med korrekt mängd och tid.
2. Förpacka torkad mat korrekt i lufttäta burkar och förvara i svala, torra och mörka utrymmen.

**RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

1. Innan rengöring dra ur stickkontakten och låt apparaten svalna.
2. Sänk aldrig ned basen med värmeelementet i vatten. Torka endast av ytan med en fuktig trasa.
3. Diska locket och torkbrickorna. Undvik att använda frätande eller skrubbande rengöringsmedel.

**TEKNISK INFORMATION**

Spänning: 220-240V ~ 50/60Hz
Elkonsumtion: 250W

**GARANTI OCH KUNDTJÄNST**

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:
För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.
Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

**MILJÖVÄNLIG KASSERING**

Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU
Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
5. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
6. Lees a.u.b. de paragraaf "Reiniging en onderhoud" in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.
7. Doe alle ingrediënten in de droogschalen en plaats ze vervolgens op de droger voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
8. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gedroogde ingrediënten uit de schalen haalt.
9. Dit is een huishoudelijk elektrisch product, dat enkel gebruikt kan worden voor het doeleinde waarvoor het ontworpen is in overeenstemming met deze instructies. Dit product mag nooit gebruikt worden voor commerciële doeleinden.
10. Controleer het markeerlabel om er zeker van te zijn dat het product voorzien wordt van het correcte invoervermogen.

11. Schakel het product altijd uit en neem de stekker ervan uit het stopcontact, als het niet in gebruik is en alvorens het te reinigen of er een ander opzetstuk op te plaatsen.
12. Als er een elektrisch product in het water gevallen is, raak het nooit aan. U kan een elektrische schok krijgen. Schakel het stopcontact uit en neem de stekker uit het stopcontact, alvorens het toestel uit het water te halen. Nadat u het toestel uit het water gehaald heeft, steek de stekker niet in een stopcontact, totdat het product volledig opgedroogd is en laat het testen en goedkeuren door een gekwalificeerd persoon.
13. Laat het snoer nooit in aanraking komen met een warmtebron, water of een andere vloeistof. Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals messen, in de nabijheid van het snoer als het apparaat is ingeschakeld.
14. Laat het snoer van een elektrisch apparaat nooit hangen over de rand van een werkoppervlak, zodat kleine kinderen er niet aan kunnen trekken. Controleer altijd de positie van het snoer als het apparaat is ingeschakeld.
15. Draag een elektrisch apparaat nooit bij het snoer, dit kan het apparaat beschadigen en voor een elektrische storing zorgen bij volgend gebruik.
16. Gebruik dit product nooit als het snoer of de stekker beschadigd is. OPMERKING: Enkel gekwalificeerde personen mogen herstellingen uitvoeren aan dit product.
17. Wees ervan bewust dat vele huishoudelijke elektrische producten warm worden tijdens het gebruik. Raak de warme oppervlakken nooit aan tijdens het gebruik en zorg ervoor dat alle gebruikers op de hoogte zijn van de gevaren. Gebruik een ovenhandschoen, indien nodig.
18. Waar dit van toepassing is, zorg ervoor dat de ventilatie-openingen niet geblokkeerd zijn en laat voldoende werkafstand vrij van de muren, enz. Steek nooit voorwerpen door de ventilatie-openingen van een elektrisch toestel.

19. Gebruik dit product nooit met natte handen. Zorg er altijd voor dat uw handen, het toestel en het werkoppervlak droog zijn, alvorens u het toestel aanschakelt.
20. Gebruik dit product nooit buitenshuis. Dit product is enkel ontworpen voor gebruik binnenshuis.
21. Als het toestel onverwachts stopt met werken, schakel het uit en neem onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Win professioneel advies in, alvorens het product opnieuw te gebruiken.
22. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
23. Dompel de droger, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof, dit kan een elektrische schok teweegbrengen. De droger mag niet in de vaatwasser worden gewassen.
24. Plaats niets op de droger. Laat de droger afkoelen voordat u het verplaatst.
25. De droger is alleen bestemd voor het drogen van voedsel. Breng nooit andere items in de droger aan, zoals voorwerpen van papier of kunststof. Berg tevens nooit items in de droger op.
26. Gebruik de droger nooit zonder de droogschalen op hun juiste plaats. Deze zijn nodig voor een juiste circulatie van de lucht. Gebruik de droger altijd met alle droogschalen op hun plaats, zelfs wanneer ze niet allemaal met voedsel zijn gevuld.
27. Het is belangrijk dat de droogschalen grondig zijn schoongemaakt, ze komen namelijk in aanraking met levensmiddelen.
28. Gebruik de droger niet langer dan 40 uur ononderbroken.

**BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN**

1. Deksel
2. Droogschalen (x 5)
3. Aan/Uit-schakelaar
4. Temperatuurregelaar
5. Basiseenheid

**VOOR INGEBRUIKNAME**

1. Verwijder alle verpakking.
2. Plaats de basiseenheid op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Breng alle (lege) droogschalen en vervolgens het deksel aan op de basiseenheid. Zorg dat er een vrije ruimte van minstens 15 cm rondom de droger is om een gepaste luchtcirculatie in en rond het apparaat te waarborgen.
3. Was de droogschalen en het deksel, spoel en veeg vervolgens grondig droog. Maak de buitenkant van de basiseenheid schoon met een vochtige doek. Het apparaat kan bij ingebruikname een lichte brandgeur afgeven, dit is echter normaal.

**Doelmatig gebruik**

Dit apparaat is geschikt voor het drogen van fruit, groente, paddenstoelen, kruiden en thee. Zorg dat de ingrediënten die u wilt drogen vers en volledig rijp zijn.

**VOORBEREIDING**

1. Was of reinig de rauwe ingrediënten voordat u ze droogt om mogelijke sporen van chemicaliën, vuil, insecten, etc. te verwijderen.
2. Controleer elk stuk fruit of groente voordat u ze in de droogschaal doet. Verwijder voedsel dat verkleurd, overrijp of beschadigd is om aantasting van al het voedsel in de schaal te vermijden.
3. Snij het te drogen voedsel in schijfjes van 6 mm dik. Dunnere schijfjes drogen sneller, maar zullen tevens meer krimpen. Schijfjes van ongeschild fruit moeten met de gesneden kant omhoog liggen. Leg elk stukje afzonderlijk zodat ze elkaar in de droogschaal niet overlappen.
4. Spreid het voedsel gelijkmatig over de volledige schaal uit. Droog kruiden op een zeer voorzichtige manier en verwijder de stengels. Het is niet nodig om ze in stukjes te snijden. Kruiden moeten nu en dan worden omgedraaid om vastkleven aan de schaal te vermijden.
5. Droog geen natte levensmiddelen. Na het spoelen, laat het voedsel een tijdje aan de lucht drogen voordat u ze begint te drogen.

**VOORBEHANDELING**

Een voorbehandeling kan smaak toevoegen aan het voedsel en kan de enzymen regelen, zodat de kleur en de smaak van het voedsel niet zullen verslechteren. Door het voedsel een voorbehandeling te geven, kan u de verslechtering tegengaan, zodat het voedsel zelfs langer goed kan blijven nadat het gedroogd is.

**Fruit en groenten kunnen voorbehandeld worden in de volgende oplossingen:**

1. Citroen- en ananassap: Een natuurlijke manier om de ongewenste kleurverandering te verminderen. Snij het fruit of de groenten in stukjes en leg hen in het sap. Laat hen enkele minuten weken en plaats de stukjes op de schalen.
2. Sinaasappel- of limoensap, kruiden of honing: Snij het fruit of de groenten in stukjes en leg hen in de oplossing. Laat hen enkele minuten weken en plaats hen op de schalen. Om een mooie kleur te bekomen, kan u uw ingrediënten besprenkelen met kaneel of kokosnoot.
3. Tafelzout: Besprenkel het voedsel met zout.
4. Citroenzuur of ascorbinezuur: Deze anti-oxyderende korrels, die verkrijgbaar zijn in gezonde voedingswinkels, zijn ideaal voor het maken van bananenchips en appelringen: Los 6 el ascorbinezuur op in een pint water. Laat het voedsel 1-2 minuten weken, droog het af en plaats het op de schalen.
5. Blancheren in siroop kan de originele kleur van appels, abrikozen, vijgen, nectarines, perziken, peren en pruimen behouden en hen een zoete smaak geven.

**Opmerking: Alvorens voorbehandeld voedsel te drogen, verwijder eerst de overbodige vloeistoffen door het voedsel op keukenpapier of op schone droge doeken te plaatsen. Leg de ingrediënten in een dunne laag op de schalen met voldoende ruimte tussen elk stukje, zodat alles voldoende gedroogd kan worden.**

**WERKING**

Zorg dat de aan/uit-schakelaar op de stand “O” (uit) is ingesteld voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

1. Spreid het voedsel gelijkmatig over de volledige schaal uit.
2. Plaats de droogschalen met het voedsel op de basiseenheid en breng het deksel aan.
3. Steek de stekker in een stopcontact en duw de aan/uit-schakelaar naar de stand “I” (aan).
4. Stel de vereiste temperatuur in met behulp van onderstaande tabel. De droogtijd is afhankelijk van het soort levensmiddel, de grootte van de stukjes en de ingebrachte hoeveelheid. Hoe hoger de vochtigheidsgraad van het voedsel, hoe langer de droogtijd zal zijn. Gebruik altijd alle meegeleverde droogschalen, ongeacht of ze al dan niet voedsel bevatten.

| Soort levensmiddel | Aanbevolen temperatuur |
|---|---|
| Bloemen | 35-40 ℃ |
| Kruiden | 40 ℃ |
| Gebakken voedsel | 40-50 ℃ |
| Groente | 50-55 ℃ |
| Fruit (appelen) | 55-60 ℃ |
| Fruit (peren) | 55-60 ℃ |
| Fruit (abrikozen, perziken, pruimen) | 55-60 ℃ |
| Vlees, vis | 65-70 ℃ |
| Champignons | 40-50 ℃ |

5. De inhoud van de onderste schaal wordt het meest doeltreffend gedroogd, de posities van de schalen moeten aldus regelmatig worden gewijzigd zodat alle voedsel in gelijke mate wordt gedroogd. Om de ingrediënten gelijkmatig te drogen, wijzig de schalen om de paar uur van boven naar onder en draai ze van links naar rechts (zie afb. 1). Opgelet! De droogschalen zullen zeer warm zijn, in het bijzonder de schalen die zich het dichtst bij het verwarmingselement bevinden. Draag altijd ovenwanten.

afb. 1. De schalen verplaatsen

6. Controleer nu en dan het droogproces om te vermijden dat het voedsel te veel wordt gedroogd. Haal het voedsel uit de voedseldroger eenmaal gedroogd. Bewaar het gedroogde voedsel in een koele, donkere plaats en in een gepaste houder.
7. Eenmaal voltooid, duw de aan/uit-schakelaar naar “O” en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

**Welke levensmiddelen kunnen worden gedroogd?**
Groente moet rijp, vers en onbeschadigd zijn.

| Soort | Voorbereiding | Droogtijd (uren) |
|---|---|---|
| Appels | Snij in schijven of ringen. | 4–15 |
| Abrikozen | Snij in twee of vier stukken. | 8-36 |
| Verse ananas | Schil en snij in ringen. | 6-36 |
| Ananas in blik. | Snij in stukjes en voer het water af. | 6-36 |
| Rijpe bananen. | Snij ze in schijven of stroken van 4 mm. | 5-24 |
| Aardbeien | Snij in twee stukken, kleinere volledig. | 5-24 |
| Peren | Verwijder het klokhuis, snij in tweeën of schijven. | 5-24 |
| Pruimen | Volledig of snij in tweeën, met of zonder pit. | 5-24 |
| Druiven | Maak een gaatje, zonder pitten indien mogelijk. | 6-36 |
| Kersen | Volledig met de pit. | 6-36 |
| Perziken | Verwijder de pit, snij in tweeën of schijven. | 5-24 |
| Citrusvruchten | Snij in stukken, met of zonder schil. | 6-36 |
| Rabarber | Alleen dunne stengels, spoel en snij in stukken van 3 cm. | 4-16 |
| Champignons | Reinig en snij in stukken, laat de kleine volledig. | 4-6 |

**Tips:**
1. Er kan 6% tot 10% vloeistof in het voedsel achterblijven zonder gevaar op bederf. Veel gedroogd voedsel heeft een lederachtige structuur.
2. Na het drogen, dient u het fruit een week te laten rusten om het te ‘zoeten’ of te conditioneren, alvorens het te consumeren. Om het fruit te conditioneren, plaats het in een container die niet van aluminium of plastiek is, en plaats de container in een droge ruimte, waar er voldoende ventilatie is.
3. Zorg ervoor dat het voedsel volledig droog is, alvorens het te verpakken.
4. Controleer het gedroogde voedsel één keer per maand op bederf. Als het voedsel niet in optimale staat was op het moment van het drogen, zullen de bacterieën die het bederf veroorzaken, zich verder vermenigvuldigen.

**OPMERKINGEN VOOR HET BEHOUD VAN DE KWALITEIT**
1. Let op de correcte hoeveelheid en tijd.
2. Verpak het gedroogde voedsel correct in luchtdichte containers en plaats hen in een koele, droge en donkere plaats.

**REINIGING EN ONDERHOUD**
1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen, alvorens het te reinigen.
2. Dompel de verwarmingsbasis nooit onder in water. Veeg het oppervlak enkel af met een vochtige doek.
3. Was het deksel en de droogschalen. Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.

**TECHNISCHE GEGEVENS:**
Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz
Stroomverbruik: 250W

**GARANTIE EN KLANTENSERVICE**
Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:
Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

**MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING**

Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander houshoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

# TURVATOIMET

1. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa mikäli heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8 vuotta vanhoja ja ellei heitä valvota.
4. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on korvattava valmistaja, sen palvelun agentti tai muu vastaava koulutettu henkilö, jotta vältetään vaara.
5. Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
6. Katso ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamista koskevat ohjeet tämän oppaan kohdasta ”Puhdistus ja huolto”.
7. Aseta kaikki ainekset tarjottimille ja ruokakuivuriin ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan.
8. Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin poistat kuivattuja aineksia tarjottimilta.
9. Tämä on kotitalouskäyttöön tarkoitettu sähkölaite, jota saa käyttää vain sen käyttötarkoituksen mukaisella tavalla, näiden ohjeiden mukaan. Tätä laitetta ei tule koskaan käyttää kaupallisessa ympäristössä.
10. Tarkista arvokilpi varmistaaksesi, että käytät oikeaa syöttöjännitettä.
11. Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina kun laite ei ole käytössä, sekä ennen puhdistusta ja lisälaitteiden vaihtoa.
12. Älä koskaan kurkota veteen pudonneeseen sähkölaitteeseen. Tämä johtaa sähköiskuun. Sammuta virta pistorasiasta ja irrota pistoke ennen kuin yrität

poistaa laitteen vedestä. Kun olet poistanut laitteen vedestä, älä koskaan yritä liittää laitetta uudelleen pistorasiaan ennen kuin se on kokonaan kuivunut ja valtuutettu henkilö on testannut ja hyväksynyt laitteen.

13. Älä anna virtajohdon päästä kosketuksiin lämmönlähteiden, veden tai muiden nesteiden kanssa. Varmista, ettei teräviä esineitä, kuten veitsiä, käytetä lähellä virtajohtoa, kun laite on käytössä.
14. Älä anna sähkölaitteen virtajohdon roikkua työtason reunan yli, jolloin pienet lapset voisivat tarttua siihen. Tarkasta johdon sijainti aina, kun laite ei ole käytössä.
15. Älä koskaan kanna sähkölaitetta virtajohdosta, sillä se voi vaurioitua ja aiheuttaa toimintahäiriön seuraavalla käyttökerralla.
16. Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos sen johto tai pistoke vahingoittuu. HUOM: Vain valtuutetut henkilöt saavat korjata tätä laitetta.
17. Huomioi, että monet kotitalouksien sähkölaitteet tulevat kuumiksi käytön aikana. Älä koskaan kosketa kuumia pintoja käytön aikana ja varmista, että kaikki käyttäjät ovat tietoisia vaaroista. Käytä uunikinnasta tarpeen vaatiessa.
18. Pidä aina kaikki ilmankiertoaukot vapaina tukkeista ja ota huomioon turvallinen toimintaetäisyys seinistä jne. Älä koskaan työnnä mitään sähkölaitteiden ilmankiertoaukkoihin.
19. Älä koskaan käytä tätä laitetta märillä käsillä. Varmista aina, että kätesi, laite ja työalue ovat kuivia ennen kuin käynnistät laitteen.
20. Älä koskaan käytä tätä laitetta ulkotiloissa. Tämä tuote on suunniteltu vain sisäkäyttöön.
21. Jos tämä laite lakkaa yllättäen toimimasta, sammuta laite ja irrota pistoke heti pistorasiasta. Hae ammattilaisen apua ennen kuin yrität käyttää laitetta uudelleen.
22. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.

23. Älä upota kuivuria, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Se saattaa aiheuttaa sähköiskun. Kuivuria ei saa pestä astianpesukoneessa.
24. Älä aseta mitään kuivurin päälle. Anna kuivurin jäähtyä ennen kuin siirrät sitä.
25. Kuivuri on tarkoitettu vain elintarvikkeiden kuivattamiseen. Älä laita mitään muuta, kuten paperia tai muovia, kuivuriin, äläkä säilytä mitään kuivurin sisällä.
26. Älä käytä kuivuria, jos kuivatustarjottimet eivät ole paikoillaan. Ne vaaditaan, jotta ilma kiertää kunnolla. Kaikki tarjottimet pitää olla paikoillaan, vaikka niiden päällä ei olisi mitään.
27. On tärkeää puhdistaa kuivatustarjottimet huolellisesti, koska ne ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin.
28. Kuivuria ei saa käyttää yli 40 tuntia kerrallaan.

**OSALUETTELO**

1. Kansi
2. Kuivatustarjottimet (5 kpl)
3. Virtakytkin
4. Lämpötilan säätönuppi
5. Pääyksikkö

**ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Aseta pääyksikkö tasaiselle ja lämpöä kestävälle alustalle. Kiinnitä kaikki (tyhjät) kuivatustarjottimet ja kansi pääyksikköön. Varmista, että kuivurin ympärillä on vähintään 15 cm vapaata tilaa, jotta laitteen ilmankierto on riittävää
3. Pese kuivatustarjottimet ja kansi, huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Pyyhi pääyksikön ulkopinnat kostealla liinalla. Laitteesta voi tulla hieman palaneen hajua ensimmäisellä käyttökerralla, mutta se on normaalia.

**Tuotteen käyttö**

Tämä laite soveltuu hedelmille, vihanneksille, sienille, yrteille ja teelehdille. Varmista, että kuivattavaksi valitsemasi ainekset ovat tuoreita ja täysin kypsiä.

**VALMISTELU**

1. Pese ja puhdista raaka-aineet ennen kuivattamista. Poista niistä kaikki kemikaalijäämät, lika, hyönteiset jne.
2. Tarkasta jokainen hedelmä tai vihannes ennen kuin laitat sen kuivatustarjottimelle. Poista kaikki ainekset, jotka ovat värjäytyneet, ylikypsiä tai vaurioituneita. Ne voivat pilata kaikki samalla tarjottimella olevat.
3. Leikkaa kuivattavat tuotteet 6 mm paksuiksi viipaleiksi. Ohuemmat viipaleet kuivuvat nopeammin, mutta ne kutistuvat enemmän. Kuorimattomien hedelmien viipaleet tulee asettaa leikattu puoli ylöspäin. Aseta jokainen viipale erilleen toisista siten, että ne eivät mene toistensa päälle tarjottimella.
4. Levitä ainekset tarjottimelle tasaiseksi kerrokseksi. Yrttien kuivaamisessa on oltava hyvin varovainen, poista niistä vain varret. Niitä ei tarvitse pilkkoa pienemmiksi. Yrttejä täytyy kääntää silloin tällöin, jotta ne eivät tartu kiinni tarjottimeen.
5. Älä kuivata märkiä aineksia. Huuhdeltujen ainesten täytyy antaa kuivua hetki ennen kuivattamista.

**ESIKÄSITTELY**

Esikäsittely voi lisätä makua ruokaan ja se myös hillitsee ruoan väriä ja makua huonontavia entsyymejä. Esikäsittelemällä ruoan voit hidastaa tätä prosessia ja varmistaa ruoan säilymisen kauemmin kuivaamisen jälkeen.

**Hedelmät ja vihannekset voidaan esikäsitellä seuraavilla liuoksilla:**

1. Sitruuna- ja ananasmehu: Luonnollinen tapa vähentää epätoivottua värin huonontumista. Viipaloi yksinkertaisesti hedelmät tai vihannekset suoraan mehuun, anna seisoa muutaman minuutin ajan ja aseta tarjottimille.
2. Appelsiini tai limettimehu, mausteet tai hunaja: Viipaloi yksinkertaisesti hedelmät tai vihannekset liuokseen, anna seisoa muutaman minuutin ajan ja aseta sitten tarjottimille. Saadaksesi miellyttävän maun, ripottele ainesten päälle kanelia tai kookospähkinää.
3. Pöytäsuola: Ripottele yksinkertaisesti suolaa ruoan päälle.
4. Sitruuna- tai askorbiinihappo: Saatavilla terveysruokakaupoissa, nämä antioksidanttiset rakeet ovat ihanteellisia banaanilastujen ja omenarenkaiden tekoon: Liuota 6 rkl askorbiinihappoa yhteen pinttiin (480ml) vettä; Liota 1-2 minuuttia ja kuivaa ennen tarjottimille asettamista.
5. Siirappiin kastaminen saattaa auttaa omenien, aprikoosien, viikunoiden, nektariinien, persikoiden, päärynöiden ja luumujen värin säilyttämisessä, ja se antaa myös imelän maun.

**HUOM: ennen kuin kuivaat esikäsiteltyä ruokaa, poista ylimääräinen kosteus asettamalla ruoka paperipyyhkeille tai puhtaille ja kuiville pyyhkeille. Ainekset tulee asettaa tarjottimille ohueksi kerrokseksi siten, että niiden välissä on tilaa, mikä mahdollistaa täydellisen kuivumisen.**

**KÄYTTÖ**

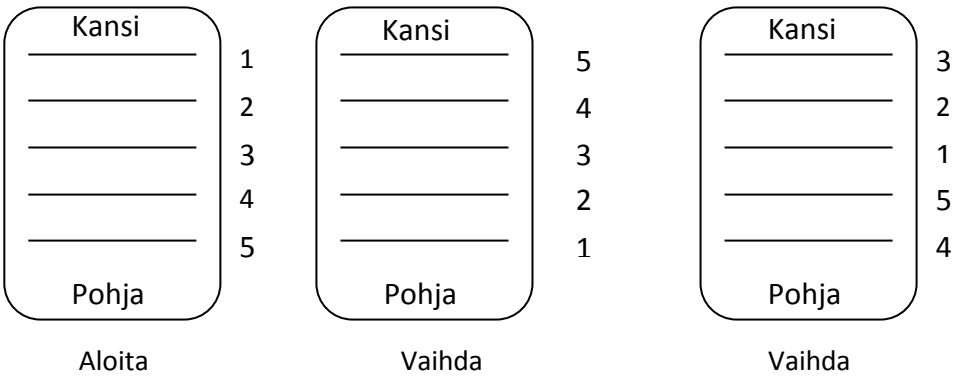
Varmista, että virtakytkin on asennossa ”O” (pois päältä), kun yhdistät pistokkeen pistorasiaan.

1. Levitä ainekset tarjottimelle tasaiseksi kerrokseksi.
2. Aseta aineksilla täytetyt kuivatustarjottimet pääyksikköön ja laita kansi päälle.
3. Yhdistä laite sähkövirtaan ja paina virtakytkin asentoon ”I” (päälle).
4. Aseta lämpötila alla olevan ohjetaulukon mukaisesti. Kuivatusaika vaihtelee ainesten tyypin, palojen koon ja tarjottimen täyttöasteen mukaan. Mitä kosteampia ainekset ovat, sitä pidemmän kuivatusajan ne vaativat. Kaikkien kuivatustarjottimien tulee olla käytössä, riippumatta siitä, onko niillä mitään aineksia.

| Aines | Suositeltu lämpötila |
|---|---|
| Leikkokukat | 35–40 °C |
| Yrtit | 40 °C |
| Leivotut tuotteet | 40–50 °C |
| Vihannekset | 50–55 °C |
| Hedelmät (omenat) | 55–60 °C |
| Hedelmät (päärynät) | 55–60 °C |
| Hedelmät (aprikoosit, persikat, luumut) | 55–60 °C |
| Liha, kala | 65–70 °C |
| Sienet | 40–50 °C |

5. Alimmalla tarjottimella olevat ainekset kuivuvat tehokkaimmin, joten tarjottimien paikkoja tulee vaihdella säännöllisin väliajoin, jotta kaikki ainekset kuivuvat samalla tavalla. Tasaisimman kuivatustuloksen saat kierrättämällä tarjottimia ylhäältä alaspäin ja vasemmalta oikealle (katso kuva 1) muutaman tunnin välein. Huomioi, että tarjottimet ovat hyvin kuumia, etenkin läheltä lämpöelementtiä, joten käytä aina uunikintaita, kun kosket niihin.

Kuva 1. Tarjottimien vuorottelu




6. Tarkasta kuivatusaste silloin tällöin, jotta ainekset eivät kuivu liikaa. Ainekset tulee poistaa kuivurista, kun ne ovat valmiit. Kuivatut tuotteet tulee säilyttää viileässä, pimeässä paikassa ja sopivassa astiassa.
7. Kun olet valmis, paina virtakytkin asentoon “O” ja irrota pistoke pistorasiasta.

**Mitkä tuotteet soveltuvat kuivatettaviksi?**

Hedelmien tulee olla kypsiä, tuoreita ja ehjiä.

| **Laji** | **Esikäsittely** | **Kuivatusaika (tuntia)** |
|---|---|---|
| Omenat | Leikkaa viipaleiksi tai renkaiksi. | 4–15 |
| Aprikoosit | Leikkaa puolikkaiksi tai neljään osaan. | 8–36 |
| Tuore ananas | Kuori ja leikkaa renkaiksi. | 6–36 |
| Säilötty ananas | Viipaloi ja valuta. | 6–36 |
| Kypsät banaanit | Leikkaa 4 mm paloiksi tai nauhoiksi. | 5–24 |
| Mansikat | Leikkaa puoliksi, pienet kokonaisina. | 5–24 |
| Päärynät | Poista ydin, leikkaa puoliksi tai viipaleiksi. | 5–24 |
| Luumut | Kokonaisina tai puolikkaina ilman kiviä tai kivellisinä. | 5–24 |

| | | |
|---|---|---|
| Greipit | Poista siemenet, valitse siemenettömiä, mikäli mahdollista. | 6–36 |
| Kirsikat | Kokonaisina kivellisinä. | 6–36 |
| Persikat | Poista kivi, leikkaa puolikkaiksi tai paloiksi. | 5–24 |
| Sitrushedelmät | Viipaloi kuorellisina tai kuorittuina. | 6–36 |
| Raparperi | Käytä vain ohuita varsia, huuhtele, leikkaa 3 cm paloiksi. | 4–16 |
| Sienet | Puhdista sienet ja viipaloi, jätä pienet sienet kokonaisiksi. | 4–6 |

**Vinkkejä:**

1. Ruokiin voi jäädä noin 6% - 10% kosteutta ilman pilaantumisen vaaraa. Monissa kuivatuissa ruoissa on nahkainen koostumus.
2. Kuivaamisen jälkeen hedelmät tulee jättää ‘makeutumaan’ tai vetäytymään viikoksi ennen käyttöä. Vetäytyminen tapahtuu laittamalla hedelmät muuhun kuin alumiiniseen tai muoviseen astiaan ja asettamalla astia kuivaan paikkaan, jossa on riittävä ilmankierto.
3. Varmista, että ruoka on täysin kuivaa ennen pakkaamista.
4. Tarkista kuivattu ruoka kerran kuussa pilaantumisen varalta. Jos ruoka ei ollut parhaassa mahdollisessa kunnossa kuivaushetkellä, pilaantumisbakteerit saattavat jatkaa kasvuaan.

**HUOMAUTUKSIA LAADUN SÄILYTTÄMISEKSI**

1. Kiinnitä huomiota oikeaan määrään ja aikaan.
2. Pakkaa kuivatut ruoat kunnolla ilmatiiviisiin astioihin ja aseta viileään, kuivaan ja pimeään paikkaan.

**PUHDISTUS JA HUOLTO**

1. Irrota virtajohto ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
2. Älä koskaan upota kuumennuspohjaa veteen. Pyyhi vain pinta kostealla pyyhkeellä.
3. Pese kansi ja kuivatustarjottimet. Vältä voimakkaiden tai hankaavien puhdistusaineiden käyttöä.

**TEKNISET TIEDOT**

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50/60Hz
Tehonkulutuksen: 250W

**TAKUU JA ASIAKASPALVELU**

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:
Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viallisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.
Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.
Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

**YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN**

Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY
Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

## SIKKERHETSINSTRUKSER

1. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
2. Barn må ikke leke med apparatet.
3. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
4. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
5. Apparat og ledning må være utilgjengelige for barn under 8 år.
6. For instrukser om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat, kan du lese avsnittet "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD" i håndboken.
7. Legg alle ingrediensene på brettene og legg de inn i dehydratoren før du plugger den til strømforsyningen.
8. Du må koble fra strømforsyningen før du fjerner de tørkede ingrediensene fra brettene.
9. Dette er et elektrisk husholdningsprodukt som kun må brukes til det tiltenkte formålet, og i samsvar med disse instruksjonene. Dette produktet skal aldri brukes i et kommersielt miljø.
10. Kontroller typeskilt for å sikre at riktig inngangsspenning blir levert til produktet.
11. Slå alltid av produktet og ta ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller før rengjøring og bytting av tilbehør.
12. Aldri ta på et produkt som har falt i vann. Dette kan gi elektrisk støt. Slå av sikringen til stikkontakten og koble fra støpselet, før du prøver å ta den opp fra vannet. Når

du har tatt opp apparatet, må du aldr prøver å koble produktet til strøm på nytt, før det har tørket helt og er testet og godkjent av en kvalifisert person.

13. Aldri la strømkabelen komme i kontakt med en varmekilde, vann eller annen væske. Pass på at skarpe gjenstander som kniver osv. aldri blir brukt i nærheten av kabler, når produktet er i bruk.
14. Aldri la kabelen til et elektrisk produkt slenge over kanten på en arbeidsflate hvor den kan nås av små barn. Alltid kontroller kabelens posisjon når produktet er i bruk.
15. Aldri bær et elektrisk produkt i kabelen, da det kan forårsake skade som medfører støt neste gang den er i bruk.
16. Ikke bruk produktet dersom kabelen eller kontakten er skadet. MERK: Det er kun kvalifiserte personer som kan utføre reparasjoner på dette produktet.
17. Vær oppmerksom på at mange husholdningselektroniske produkter kan bli varme under bruk. Ikke rør varme overflater under bruk, og sørg for at alle brukere blir informert om risikoene. Bruk grytevott når det er nødvendig.
18. Hold alle ventilasjonssporene åpne for hindringer, og pass på at det er god avstand fra vegger o.l. Aldri plasser noe i ventilasjonssporene til et elektrisk apparat.
19. Ikke bruk apparatet med våte hender. Sørg alltid for at hendene dine, apparatet og arbeidsområdet er tørt før du skrur den på.
20. Aldri bruk dette produktet utendørs. Dette produktet skal kun brukes innendørs.
21. Dersom produktet uventet slutter å virke, må du slå det av og koble fra produktet umiddelbart. Oppsøk profesjonelle råd før du prøver å bruke produktet på nytt.
22. Maskinen skal ikke brukes ved hjelp av en ekstern tidsbryter eller av et separat system med fjernkontroll.

23. Aldri dyp dehydratoren, strømledningen eller pluggen i vann eller annen væske. Dette kan føre til elektriske støt. Dehydratoren bør ikke vaskes i oppvaskmaskinen.
24. Ikke plasser noe oppå dehydratoren. La dehydratoren bli avkjølt før du flytter den.
25. Dehydratoren er kun beregnet for tørking av mat, aldri plasser noe annet i dehydratoren, som for eksempel papir eller plastartikler, og aldri oppbevar ting i dehydratoren.
26. Ikke bruk dehydratoren uten at tørkebrettene er på plass. De brukes for at luften skal sirkulere riktig. Alle tørkebrettene må stå inni dehydratoren, selv om de ikke er fylt med mat.
27. Det er viktig at tørkebrettene blir grundig rengjort siden de er i kontakt med matvarer.
28. Dehydratoren skal ikke brukes mer enn 40 timer per gang.

**BESKRIVELSE AV DELER**

1. Lokk
2. Tørkebrett (x 5)
3. På/av-bryter
4. Innstillingsknapp for temperatur
5. Grunnenhet

**FØR DU BRUKER PRODUKTET FOR FØRSTE GANG**

1. Fjern all emballasje.
2. Plasser grunnenheten på en flat, stabil og varmebestandig overflate. Monter alle (tomme) tørkebrett og deretter lokket på grunnenheten. Sørg for at det er minst 15 cm ledig plass rundt utsiden av dehydratoren, for å sikre tilstrekkelig luftsirkulasjon i og rundt apparatet.
3. Vask tørkebrettene og lokket: skyll og tørk dem grundig. Grunnenhetens utside må tørkes av med en fuktig klut. Det kan komme en brent lukt første gang du bruker apparatet, dette er helt normalt.

**Bruk av produktet**

Apparatet er egnet for frukt, grønnsaker, sopp, urter og te. Sørg for at ingrediensene du bruker til tørkingen er friske og modne.

**FORBEREDELSER**

1. Vask eller rengjør råvarene før tørking slik at du fjerner spor av kjemikalier, smuss, insekter o.l.
2. Før du legger frukt og grønnsaker på tørkebrettet bør de inspiseres. Fjern alt mat som er misfarget, overmoden eller skadet, ellers kan det ødelegge alt på brettet.
3. Skjær maten som skal tørkes i 6 mm tykke skiver. Tynnere skiver vil tørke fortere, men de krymper mer. Fruktskiver som ikke er skrelt skal legges med kuttsiden vendt oppover. Legg hver del separat, slik at det ikke dekker noen av de andre på brettet.
4. Spre maten i et jevnt lag over brettet. Urter bør tørkes svært forsiktig, bare fjern stenglene. De trenger ikke å bli brutt ned mer. Urtene må snus fra tid til annen, slik at de ikke setter seg fast i brettet.
5. Våtmat skal ikke dehydreres. Når maten er skylt må den få lov til å lufttørke en stund, før du begynner å dehydrere den.

**FORBEHANDLING**

Forbehandling kan legge til smak på maten, i tillegg til at den kontrollerer enzymer som gjør fargen og smaken av mat dårligere. Ved å forbehandle maten kan du stoppe denne prosessen og maten kan lagres enda lenger etter at den har blitt tørket.

**Frukt og grønnsaker kan forbehandles på følgende måter:**

1. Sitron- og ananasjuice: En naturlig måte å redusere uønsket fargesvekkelse på. Skjær frukt og grønnsaker rett i juicen og la de ligge i noen minutter, før du legger de på brettene.
2. Appelsin- eller limejuice, krydder eller honning: Skjær frukt og grønnsaker rett i løsningen og la de ligge i noen minutter, før du legger de på brettene. For en deilig smak kan du drysse over med kanel eller kokosnøtt.
3. Bordsalt: Ha litt salt på maten.
4. Sitronsyre eller askorbinsyre: Disse antioksidant-granulatene er tilgjengelige i helsekostbutikker, og er ideelle for å lage bananchips og epleringer: Ha 6 spiseskjeer av askorbinsyre i en halvliter vann; la den trekke i 1-2 minutter og tørk av før du legger på brettene.
5. Bleking i sirup kan hjelpe til å beholde fargen på epler, aprikoser, fiken, nektariner, fersken, pærer og plommer, det kan også gi en søt smak.

**NB: Før tørking av forbehandlet mat, må du fjern eventuell overflødig fuktighet ved å legge maten på et papir eller rene og tørre kluter. For at ingrediensene skal tørkes grundig må de legges på brettet i et tynt lag og med mellomrom mellom hver.**

**BRUK**

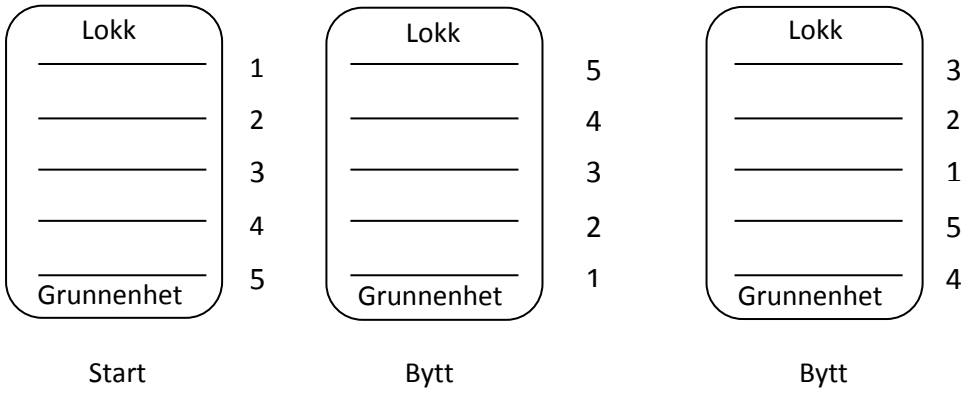
Kontroller at på/av-bryteren er satt til "O" (av) før apparatet kobles til en stikkontakt.

1. Spre maten i et jevnt lag over brettet.
2. Plasser tørkebrettene med maten på grunnenheten, og legg deretter lokket på.
3. Sett støpselet i en stikkontakt og trykk på av/på-bryteren til posisjonen "I" (på).
4. Bruk tabellen under som veiledning for å stille inn temperaturen. Tørketiden vil variere ut ifra hva slags ingrediens, størrelse på biten og hvor mye som er på brettet. Tørketiden blir lenger hvis det er mye fuktighet i maten. Alle tørkebrettene som er inkludert må brukes, uavhengig om det er mat på eller ikke.

| Matvaretype | Anbefalt temperatur |
|---|---|
| Blomster | 35-40 ℃ |
| Urter | 40 ℃ |
| Bakevarer | 40-50 ℃ |
| Grønnsaker | 50-55 ℃ |
| Frukt (epler) | 55-60 ℃ |
| Frukt (pærer) | 55-60 ℃ |
| Frukt (aprikos, fersken og plommer) | 55-60 ℃ |
| Kjøtt, fisk | 65-70 ℃ |
| Sopp | 40-50 ℃ |

5. Det som ligger på det nederste brettet tørkes mest effektivt, alle brettene må derfor sirkuleres gjennom de forskjellige stillingene med jevne mellomrom, for å sikre at all maten tørkes i samme grad. For jevn tørking roter brettene fra topp til bunn og til venstre mot høyre (se fig. 1.) med noen få timers mellomrom. Vær oppmerksom på at brettene blir veldig varme når de brukes, spesielt de som er nærmest varmeelementet, og du må alltid bruke grytevott når du gjør dette.

Fig. 1. Rotering av brettene




6. Sjekk utviklingen av dehydrering fra tid til annen, slik at maten ikke blir for dehydrert. Maten skal fjernes fra dehydratoren når den er dehydrert. Den dehydrerte maten skal oppbevares på et kjølig, mørkt sted i en egnet beholder.
7. Når du er ferdig, trykker du på på/av-bryteren til posisjonen "O" og trekker deretter ut støpselet.

**Hvilke matvarer er egnet til dehydrering?**

Grønnsaker bør være modne, ferske og uskadet.

| Type | Forbehandling | Tørketid (timer) |
|---|---|---|
| Epler | Skjær i skiver eller ringer. | 4–15 |
| Aprikoser | Skjær i halvdeler eller fjerdedeler. | 8–36 |
| Fersk ananas | Skrell og kutt i ringer. | 6–36 |
| Hermetisk ananas | Skjær og hell ut vesken. | 6–36 |
| Modne bananer | Kutt i 4 mm rundinger eller striper. | 5–24 |
| Jordbær | Del i to, de små kan brukes hele. | 5–24 |
| Pærer | Fjern kjernen og kutt i halvdeler eller skiver. | 5–24 |
| Plommer | Kan brukes hele eller del den i to, med eller uten steiner. | 5–24 |
| Druer | Lag hull, velg steinfrie hvis mulig. | 6–36 |
| Kirsebær | Hele med steiner. | 6–36 |
| Fersken | Fjern steinen og kutt i halvdeler eller skiver. | 5–24 |
| Sitrusfrukter | Skjær med eller uten skall. | 6–36 |
| Rabarbra | Bruk bare tynne stengler, skyll og skjær i stykker på 3 cm. | 4–16 |
| Sopp | Rens soppen og del dem, de små kan være hele. | 4–6 |

**Tips:**

1. Matvarene kan ha ca. 6 % til 10 % fuktighet uten fare for å bli ødelagt. Mange tørkede matvarer vil ha en læraktig konsistens.
2. Frukt skal ligge i en uke før den konsumeres, etter tørking for bli «søt» eller forme seg. For å forme frukten legg den i en beholder som ikke er av aluminium eller plast og legg den i et tørt og godt ventilert område.
3. Sørg for at maten er fullstendig tørr før du pakker den.
4. Den tørkede maten bør sjekkes én gang i måneden for forråtnelse. Forråtnelsesbakterier kan fortsette å formere seg, dersom maten ikke var i den beste tilstanden før dehydreringen.

**MERKNADER FOR Å BEHOLDE KVALITET**

1. Vær oppmerksom på bruk av riktig mengde og tid.
2. Pakk tørket mat riktig i lufttette beholdere på et kjølig, tørt og mørkt sted.

**RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

1. Trekk alltid ut støpselet før rengjøring og la apparatet avkjøles.
2. Ikke senk oppvarmingsbunnen i vann. Overflaten skal kun vaskes med en klut.
3. Vask tørkebrettene og lokket.Unngå bruk av akryl- eller skrubberengjøringsmidler.

**TEKNISKE DATA**

Driftsspenning: 220-240V ~ 50/60Hz
Strømforbruk: 250W

**GARANTI OG KUNDESERVICE**

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren. I tillegg til lovfestede rettigheter, har kjøper en opsjon til å kreve i henhold til følgende garanti.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material-eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.
Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien.
Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

**MILJØVENNLIG KASTING**

Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU
Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingssystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller med mangel på erfaring og kendskab, hvis de har været under opsyn eller har modtaget vejledning i apparatets sikre brug og forstår de dertilhørende farer.
2. Børn må ikke leget med apparatet.
3. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
4. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.
5. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
6. Se manualens afsnit om "rengøring og vedligeholdelse" for vejledning til rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.
7. Læg alle ingredienser på bakkerne og put den ind i dehydratoren, før du sætter stikket i stikkontakten.
8. Afbryd strømforsyningen, før de tørrede ingredienser fjernes fra bakkerne.
9. Dette er et elektrisk husholdningsprodukt, som kun må bruges til det tilsigtede formål i overensstemmelse med disse vejledninger. Dette produkt må aldrig bruges i et erhvervsmæssigt miljø.
10. Kontroller typeskiltet for at sikre, at den korrekte indgangsspænding forsynes til produktet.
11. Sluk altid for produktet, og træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før rengøring og skift af tilbehør.
12. Ræk aldrig ud efter et elektrisk produkt, der er faldet i vand. Dette giver elektrisk stød. Sluk for strømmen på stikkontakten, og træk stikket ud, før du tager produktet

ud af vandet. Når du har taget produktet ud, må det under ingen omstændigheder tilsluttes igen, før det er helt tørt og er testet og godkendt af en kvalificeret person.

13. Lad aldrig ledningen komme i kontakt med en varmekilde, vand eller anden væske. Sørg for, at skarpe genstande, såsom knive og lignende, aldrig bruges tæt på nogen ledninger, når produktet er i brug.
14. Lad aldrig ledningen til et elektrisk produkt hænge over kanten af en arbejdsflade, hvor den kan trækkes i af et lille barn. Kontroller altid, hvor ledningen er, når produktet er i brug.
15. Bær aldrig et elektrisk produkt i ledningen, da det kan forårsage skader, der kan føre til elektriske fejl ved næste brug.
16. Brug aldrig dette produkt, hvis ledningen eller stikket bliver beskadiget. BEMÆRK: Kun en kvalificeret person må udføre reparationer på dette produkt.
17. Vær opmærksom på, at mange elektriske husholdningsprodukter bliver varme under brug. Rør aldrig ved varme overflader under brug og sørg for, at alle brugerne oplyses om risiciene. Brug en ovnhandske, hvis nødvendigt.
18. Hvis det er relevant, skal du holde alle ventilationsåbningerne fri for blokeringer, og sørg for at der er stor nok afstande til vægge og lignende. Stik aldrig noget ind i ventilationsåbningerne på et elektrisk apparat.
19. Brug aldrig dette produkt med våde hænder. Sørg altid for, at dine hænder, apparatet og arbejdsområdet er tørt, før du tænder apparatet.
20. Dette produkt må aldrig bruges udendørs. Dette produkt er kun beregnet til indendørs brug.
21. Hvis dette produkt uventet holder op med at virke, skal du slukke det og trække stikket ud med det samme. Søg professionel rådgivning, før du bruger produktet igen.
22. Maskinen må ikke betjenes med en ekstern timer eller med et separat system med en fjernbetjening.

23. Dehydratoren, dens ledning eller stik må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Dette kan føre til elektrisk stød. Dehydratoren må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
24. Stil ikke genstande oven på dehydratoren. Lad dehydratoren køle ned, inden den flyttes.
25. Dehydratoren er kun beregnet til at tørre fødevarer. Put aldrig andre genstande i dehydratoren, såsom papir eller plastikdele, og opbevar aldrig nogen ting i dehydratoren.
26. Brug ikke dehydratoren uden tørrebakkerne i. De skal bruges, eller kan luften ikke cirkulere korrekt. Brug altid dehydratoren med alle tørrebakkerne i, også selvom de ikke alle er fyldt med fødevarer.
27. Det er vigtigt, at tørrebakkerne rengøres grundigt, da de kommer i kontakt med fødevarer.
28. Dehydratoren må ikke bruges i mere end 40 timer ad gangen.

**BESKRIVELSE AF DELENE**

1. Låg
2. Tørrebakker (x 5)
3. Tænd/sluk-kontakt
4. Temperaturindstillingsknap
5. Grundenhed

**INDEN PRODUKTET BRUGES FOR FØRSTE GANG**

1. Fjern al emballagen.
2. Stil hovedenheden på en flad, stabil og varmebestandig overflade. Sæt alle (tomme) tørrebakker i, og sæt derefter låget på hovedenheden. Sørg for, at der er mindst 15 cm fri plads omkring dehydratoren, for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation i og omkring apparatet.
3. Vask tørrebakkerne og låget. Skyl og tør dem grundigt. Tør grundenhedens yderside af med en fugtig klud. Apparatet lugter muligvis en lille smule brændt den første gang, det bruges, men dette er helt normalt.

**Brug af produktet**

Dette apparat er velegnet til frugt, grøntsager, svampe, urter og te. Sørg for, at ingredienserne, som du ønsker at tørre, er friske og helt modne.

**FORBEREDELSER**

1. Vask eller rengør rå ingredienserne inden tørring for at rense dem for spor af kemikalier, snavs, insekter og lignende.
2. Se alle frugter og grøntsager efter, inden du lægger dem på tørrebakken. Fjern alle fødevarer, der er misfarvet, overmoden eller beskadiget, ellers som kan det ødelægge alt på bakken.
3. Skær fødevarer, der skal tørres, i 6 mm tykke skiver. Tyndere skiver tørrer hurtigere, men de krymper mere. Skiver af ikke-skrællet frugt skal lægges med den afskårne side opad. Læg alle stykkerne separat, så de ikke overlapper hinanden på bakken.
4. Spred fødevarerne over bakken i et jævnt lag. Urter skal tørres meget omhyggeligt, men stilkene skal fjernes. De behøver ikke deles mere op. Urter skal af og til vendes om, så de ikke klæber sig fast på bakken.
5. Udtør ikke våde fødevarer. Når de er skyllet, skal fødevarerne lufttørre et stykke tid, inden du begynder at tørre dem.

**FORBEHANDLING**

Forbehandling kan føje smag til fødevarer, og styrer også enzymerne, der kan forringe fødevarernes farve og smag. Ved at forbehandle fødevarerne kan du standse denne proces og få dem til at holde længere, når de er tørret.

**Frugt og grønsager kan forbehandles i følgende opløsninger:**

1. Citron- og ananasjuice: En naturlig måde at reducere uønsket farveforringelse på. Du skal blot skære frugt eller grøntsager lige ned i juicen, lad det stå et par minutter og læg dem derefter på bakkerne.
2. Appelsin eller limejuice, krydderier eller honning: Du skal blot skære frugt eller grøntsager lige ned i juicen, og lad den stå et par minutter. Læg dem til sidst på bakkerne. For at opnå en dejlig smag, skal du drysse dine ingredienser med kanel eller kokosnød.
3. Bordsalt: Drys blot fødevarerne med salt.
4. Citron- eller ascorbinsyre: Disse anti-oxidantgranuler fås i helsekostbutikker og er ideelle til fremstilling af bananchips og æbleringer: Opløs 6 spsk. ascorbinsyre i en 1/2 liter vand. Lad den stå i 1-2 minutter, og tør den derefter af, inden du placerer den på bakkerne.
5. Blanchér i sirup kan hjælpe med at bevare farven på æbler, abrikoser, figner, nektariner, ferskner, pærer og blommer og det giver også en sød smag.

**NB: Før tørring af forbehandlede fødevarer, skal du fjerne overskydende fugt, ved at lægge dem på køkkenrul eller rent, tørre klude. Ingredienserne skal lægges på bakkerne i et tyndt lag med plads mellem hver, så de tørres ordentligt.**

**BRUG**

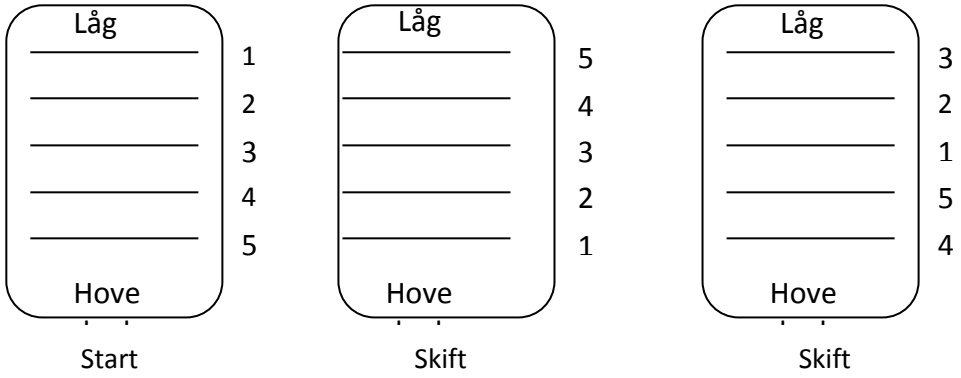
Sørg for, at tænd/sluk-knappen er slukket, før apparatet sluttes til en stikkontakt.

1. Spred fødevarerne over bakken i et jævnt lag.
2. Læg tørrebakkerne med fødevarerne på hovedenheden, og sæt derefter låg på.
3. Slut apparatet til en stikkontakt, og tryk på tænd/sluk-knappen.
4. Indstil temperaturen i henhold til tabellen nedenfor. Tørretiden varierer afhængigt af ingrediensen, stykkernes størrelse og hvor meget, der er på bakken. Jo større fugtighedsindholdet i fødevaren er, jo længere er tørretiden. Alle de medfølgende tørrebakker skal bruges, uanset om der er fødevarer på dem eller ej.

| Fødevaretype | Anbefalet temperatur |
|---|---|
| Blomster | 35-40 °C |
| Urter | 40 °C |
| Bagværk | 40-50 °C |
| Grøntsager | 50-55 °C |
| Frugt (æbler) | 55-60 °C |
| Frugt (pærer) | 55-60 °C |
| Frugt (abrikoser, ferskner, blommer) | 55-60 °C |
| Kød, fisk | 65-70 °C |
| Champignoner | 40-50 °C |

5. Indholdet på den nederste bakke tørres mest effektivt, så alle bakker skal cirkuleres gennem de forskellige positioner med regelmæssige intervaller for at sikre, at alle fødevarerne tørres ens. For jævn tørring, skal du dreje bakkerne fra top til bund og fra venstre til højre (se fig. 1) hver anden time. Bemærk, at bakkerne vil være meget varme, når de er i brug, især dem, der er tættest på varmeelementet. Brug altid ovnhandsker, når bakkerne håndteres.

Fig 1. Drejning af bakkerne




6. Hold øje med dehydreringen fra tid til anden for at sikre, at fødevarerne ikke dehydratiseres for meget. Fødevarerne skal fjernes fra dehydratoren, når de er blevet dehydreret. De dehydratiserede fødevarer skal opbevares på et køligt, mørkt sted i en passende beholder.
7. Når du er færdig, skal du slukke på tænd/sluk-knappen, og træk stikket ud af stikkontakten.

**Hvilke fødevarer kan tørres?**

Grøntsager skal være modne, friske og ikke ødelagte.

| **Sort** | **Forbehandling** | **Tørretid (timer)** |
|---|---|---|
| Æbler | Skær i skiver eller ringe. | 4–15 |
| Abrikoser | Skær i halve eller kvarte stykker. | 8–36 |
| Frisk ananas | Skræl og skær i ringe. | 6–36 |
| Ananas på dåse | Skær i skiver og tør. | 6–36 |
| Modne bananer | Skær i 4 mm skiver eller strimler. | 5–24 |
| Jordbær | Skær i halve stykker, eller lad være hele hvis små. | 5–24 |
| Pære | Fjern kernen, skær i halve stykker eller skiver. | 5–24 |

| | | |
|---|---|---|
| Blomme | Hele eller skær i halve stykker, med eller uden sten. | 5–24 |
| Vindruer | Stik hul i vindruerne, uden kerner, hvis muligt. | 6–36 |
| Kirsebær | Hele med sten. | 6–36 |
| Fersken | Fjern stenen, skær i halve stykker eller skiver. | 5–24 |
| Citrusfrugt | Skær i skiver, med eller uden skræl. | 6–36 |
| Rabarber | Brug kun tynde stilke, skyl og skær i 3 cm stykker. | 4–16 |
| Champignoner | Rengør champignonerne, skær dem i skiver, lad små være hele | 4–6 |

**Tips:**

1. Der kan stadig være ca. 6-10 % fugt i fødevarerne, uden fare for at de bliver ødelagte. Mange tørrede fødevarer har en læderagtig konsistens.
2. Frugt skal - efter tørring - efterlade, så de bliver søde eller tilpasses i en uge, før de indtages. Put ikke frugt i en ikke-aluminiumsbeholder, ikke-plastikbeholder. Placer frugt på et tørt, godt ventileret sted.
3. Sørg for, at fødevarerne er ordentligt tørre, før de passes ind.
4. Kontroller de tørrede fødevarer en gang om måneden, og se om de er blevet fordærvet. Hvis fødevarerne ikke er i god stand, når de dehydreres, kan bakterierne fortsætte med at formere sig.

**BEMÆRKNINGER TIL AT OPRETHOLDE GOD KVALITET**

1. Vær opmærksom på den korrekte mængde og tid.
2. Pak tørrede fødevarer korrekt ind i lufttætte beholdere på et køligt, tørt og mørkt sted.

**RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle af, inden rengøring.
2. Sænk aldrig varmeenheden i vand. Aftør kun overfladen med en fugtig klud.
3. Vask låget og tørrebakkerne. Undgå, at bruge skarpe eller skrubbende rengøringsmidler.

**TEKNISKE DATA**

Driftsspænding: 220-240V ~ 50/60Hz
Strømforbrug: 250W

**GARANTI OG KUNDESERVICE**

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler. Udover de obligatoriske juridiske rettigheder, kan køberen også stille krav under vilkårene i den følgende garanti:
Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.
Denne garanti dækker ikke defekter som opstå som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

**MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE**

Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU
Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.